

FEMMEZOOM

GATEAUX MAROCAINS - TOME II -



Cornet à la pâte d'amande

INGREDIENTS

La farce

- 500g d'amandes
- 1 cuillerée à soupe de fleur d'oranger
- 250g de sucre glacé
- 3 jaunes d'œufs
- 75g de beurre
- 1/2cuillerée à café de cannelle en poudre

La pâte

- 3 petits bols de farine
- 1 verre à thé de beurre
- 1/2verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Une pincée de sel
- L'eau pour rassembler la pâte

Garniture

- 100g de graines de sésames grillés



PREPARATION

La farce

1 -Emonder les amandes, les essuyer, incorporer-les avec le sucre glacé, moudre-les dans un robot jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la cannelle en poudre, le beurre, malaxer bien l'ensemble

2 -Former de cette pâte d'amande des boules de la grosseur d'une noix puis donner une forme d'un cornet.

La pâte

1 -Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puit au centre, ajouter le sel, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, rassembler le tout avec l'eau, malaxer bien pendant une demi heure jusqu'à obtenir une pâte souple et ferme.

2 -Former de cette pâte des boules de forme de mandarine, laisser reposer 15 minutes.

3 -Etaler la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie en une abaisse très fine, couper des cercles de 8cm de diamètre. Enduire-les avec le blanc d'œuf, mettre au centre de chaque cercle un cône de farce et croiser les deux extrémités du cercle pour donner la forme d'un cornet.

4 -Faire des décors à l'aide d'une pince à gâteau.

5 -Saupoudrer la partie supérieure avec les graines de sésames grillés.

6 -Disposer-les sur une tôle farinée, faire cuire dans un four moyennement chaud.

FEMMEZOOM

Des petites boules au chocolat blanc

INGREDIENTS

- 250g de noix de coco en poudre
- 2 cuillerées à café de cacao en poudre
- 1 cuillerée à café de berbre
- 2 cuillerées à soupe de fruit confit
- 250g de chocolat blanc

Garniture

- 100g de cacao en poudre



PREPARATION

1 -Casser le chocolat blanc en morceaux, mettre-les dans une casserole, ajouter le beurre.

2 -Faire le fondre au bain-marie, ajouter la noix de coco en poudre, deux cuillerées à café de cacao en poudre, les fruits confits, laisser refroidir à température ambiante.

3 -Façonner des petites boules et rouler-les dans le cacao en poudre, mettre-les dans des caissettes de papier à pâtisserie.

4 -Disposer-les dans un plat.

La noix à la graine de sésame

INGREDIENTS

La pâte

- 250g de graines de sésames grillés et bien moulus
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1/4verre à thé de sucre en poudre
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1/2sachet de levure pâtissière

La farce

- Une boîte de lait condensé sucré
- Un moule en forme de noix, vendre au magasin



PREPARATION

La pâte

- 1 -Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, ajouter l'huile, mélanger bien, incorporer les graines de sésames moulus et la farine tamisée, la levure, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2 -Former de cette pâte des petites boules de la taille des petites billes.
- 3 -Faire chauffer le moule de noix de deux côtés ensuite placer chaque boule dans la partie creuse du moule, fermer le moule et mettre-le sur un feu moyen, retourner le de temps en temps jusqu'à les moitiés des noix soient dorées, démouler et répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

La farce

- 4 -Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieure le lait condensé sucré et laisser cuire 45 minutes, il faut obtenir une crème caramélisé. Remplir le moitié de noix avec le lait caramélisé et couvrir-le avec l'autre moitié, il faut obtenir une noix entier, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement des moitiés des noix et le lait caramélisé.
- 5 -Disposer-les sur un plat.

Corne de gazelle

INGREDIENTS

La farce

- 500g d'amandes
- 280g de sucre en poudre
- 1/2verre d'eau de fleur d'oranger
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2cuillerée à café de cannelle en poudre
- Un peu de gomme arabique en poudre

La pâte

- 500g de farine
- 2 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 1/2verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Une pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillerée à soupe de sucre glacé



PREPARATION

La farce

1 -Emonder les amandes, laisser sécher une nuit sur un linge propre, incorporer-les avec le sucre en poudre, passer-les en premier fois au hache-viande ensuite repasser au robot deux fois ou plus pour obtenir une pâte homogène, ajouter le beurre, l'eau de fleur d'oranger, cannelle, les jaunes d'œufs, la gomme arabique, malaxer bien jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2 -Faire de cette pâte des petits boudins.

La pâte

1 -Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puit, ajouter le sucre, le beurre, le jaune d'œuf, l'eau de fleur d'oranger, le sel, mélanger le tout, rassembler le mélange avec l'eau tiède, pétrir jusqu'à atteindre la consistance de la pâte à pain, malaxer fortement avec les paumes de la main pendant une demi heure jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.

1 -Former de cette pâte des boules de la taille d'orange.

2 -Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilleter-la jusqu'à obtenir une feuille très fine.

3 -Disposer les boudins de pâte d'amande espacer de 4cm chaque- un tout le long de la feuille obtenue, ensuite enrouler la pâte et couvrir les boudins et essayer de former des croissants pour chaque boudin en les pinçant légèrement des doigts pour sceller les bords et couper-les avec une roulette dentelée pour leurs finition, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte et la farce.

4 -Disposer-les sur une toile farinée, laisser-les reposer toute une nuit, le lendemain les piquer légèrement avec une aiguille.

5 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

FEMMEZOOM

Ghoriba au lait condensé

INGREDIENTS

- 5 œufs
- 1 verre à thé d'huile
- 200g de sucre en poudre
- 250g de noix de coco râpé
- 1 cuillerée à café de cacao en poudre
- 2 cuillerées à soupe de lait condensé sucré
- 2 cuillerées à soupe de fruit confit
- 2 sachets de levure à pâtisserie
- La farine selon le besoin de mélange

Garniture

- 100g de sucre glacé
- 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger



PREPARATION

1 -Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, ajouter l'huile et travailler 10 minutes, incorporer la noix de coco râpé, les fruits confits, le cacao, le lait condensé, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu, pétrir bien pour obtenir une pâte homogène.

2 -Enduire les mains avec l'eau de fleur d'oranger et former des boules de la grosseur d'une noix, aplatir chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba.

3 -Tremper d'un seul côté dans le sucre glacé et disposer-les sur une tôle huilée.

4 -Faire cuire dans un four moyen, décoller-les au couteau avant de refroidir.

5 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.

Ghoriba à la graine de sésame

INGREDIENTS

- 1kg de graines de sésames grillés et moulus
- 1 verre à thé d'huile
- 2 verres à thé de sucre en poudre
- 6 œufs
- 1/2bol de farine
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 3 sachets de levure pâtisserie
- 250g de sucre glacé



PREPARATION

1 -Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse, ajouter l'huile et le beurre mélanger bien, incorporer les graines de sésames moulus et la farine tamisée, la levure, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 -Former de cette pâte des boules de la grosseur d'une noix, aplatir chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba, dessiner une croix avec le couteau au dessus.

3 -Tremper d'un seul côté dans le sucre glacé et disposer-les sur une tôle huilée.

4 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

5 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.

Des petits escargots à la pâte d'amande

INGREDIENTS

La farce

- 500g d'amandes
- 300g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique en poudre
- 1/2 verre à thé de beurre fondu

La pâte

- 500g de farine
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- L'eau pour rassembler la pâte



PREPARATION

La farce

1 -Emonder les amandes, les essuyer, incorporer-les avec le sucre en poudre, moulin-les dans un robot jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la gomme arabique, le beurre, malaxer bien l'ensemble.

2 -Former de cette pâte des petits boudins de 13cm de longueur et 1cm de largeur.

La pâte

1 -Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puit, ajouter le sucre, le beurre, l'eau de fleur d'oranger, le sel, rassembler le tout avec l'eau, malaxer bien pendant une demi heure jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.

-Former de cette pâte des boules de forme de mandarine, laisser reposer 15 minutes.

-Etaler la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie en une abaisse très fine, couper-la à des rectangles de 13cm de longueur et 3cm de largeur.

-Mettre le boudin d'amande sur une extrémité de rectangle ensuite rouler la pâte pour enrober le boudin en essayant de lui donner la forme d'un cigare, faire rouler une deuxième fois le cigare sur lui-même pour former un escargot, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte et la farce.

-Disposer-les sur une toile farinée, laisser reposer une nuit, le lendemain les piquer légèrement avec l'aiguille.

-Faire cuire dans un four moyennement chaud.

FEMMEZOOM

Fekkas au persil

INGREDIENTS

- * 1 verre de beurre fondu
- * 1 verre d'huile
- * 1 verre d'oignons râpés
- * 1 verre de persil haché très fin
- * 1 sachet de levure chimique
- * 2 fromages Kiri
- * 1 cube de bouillon de poulet
- * Farine selon le mélange
- * 1/2c.à.c de poivre
- * 1/2c.à.c de piment fort
- * 1c.à.c de sel



PREPARATION

1 - Mélanger dans une bassine le fromage avec le beurre fondu, l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

2 - Ajouter le cube de bouillon de poulet pilé, le persil haché, les oignons râpés, sachet de levure chimique, poivre, piment fort et sel.

3 - Incorporer la farine tamisée peu à peu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène pas trop molle.

4 - Diviser la pâte en petites boules.

5 - Former de chaque boule un cylindre de 1cm de diamètre. Couper à l'aide d'une paire de ciseaux ce cylindre en petites formes. Les déposer sur une plaque beurrée.

6 - Répéter cette opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.

7 - Cuire à four moyen à 200° C, jusqu'à ce qu'elles soient un peu dorées.

Chocolat aux amandes et pistaches

INGREDIENTS

- 500g de chocolat noir
- 250g de chocolat blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 200g de pistaches décortiquées
- 200g d'amandes



PREPARATION

- 1 -Emonder les amandes et égoutter-les et les frire dans l'huile, laisser refroidir, moudre-les dans un moulin grossièrement.
- 2 -Moudre les pistaches dans un moulin grossièrement.
- 3 -Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter l'huile, les pistaches concassées, les amandes concassées, mélanger le tout.
On prend le mélange avec un cuillère et mettre-le dans des caissettes de papier à pâtisserie, laisser durcir au frais et décorer-les avec le chocolat blanc fondu au bain-marie.
- 4 -Disposer-les dans un plat.

Sablés

INGREDIENTS

- 120g de beurre
- 90g de sucre en poudre
- 180g de farine
- 50g de maïzena
- 1 cuillerée à café de zeste de citron
- 1 sachet de levure pâtissière



PREPARATION

1 -Travailler le sucre en poudre, le beurre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter la maïzena, le zeste de citron, la levure, mélanger bien, incorporer la farine tamisée peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 -Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3mm.

3 -Faire des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce, disposer-les sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé.

4 -Faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que les fleurs soient bien dorées.

5 -Mettre-les dans une boîte bien fermée pour qu'ils ne ramollissent pas.

Chocolat au lait condensé

INGREDIENTS

- 500g de chocolat noir
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 250g de moitié de noix



PREPARATION

1 -Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieure le lait condensé sucré et laisser cuire 45 minutes, il faut obtenir une crème caramélisé.

2 -Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter l'huile.

3 -Dans des caissettes à pâtisserie, appliquer une première couche de chocolat avec une cuillère à soupe, laisser durcir quelques minutes à la température de la pièce ensuite ajouter

le lait condensé caramélisé et couvrir avec le chocolat fondu, décorer avec le moitié de noix, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de chocolat fondu et le lait condensé caramélisé.

4 -Disposer-les dans un plat.

Des boules à la gaufrette

INGREDIENTS

- 1 paquet et demi de biscuit
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g d'amandes
- 1 paquet de gaufrette à la fraise
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 2 œufs



PREPARATION

- 1 -Emonder les amandes et égoutter-les et les frire dans l'huile, moude-les dans un moulin.
- 2 -Réduire les biscuits en poudre fine.
- 3 -Mélanger le biscuit en poudre et les amandes moulus, incorporer le beurre, les œufs, le sucre vanillé et le sucre, mélanger bien jusqu'à obtenir d'une pâte homogène.
- 4 -Faire des petites boules avec cette pâte.
- 5 -Moudre les gaufrettes dans un moulin.
- 6 -Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter la crème fraîche, tremper les boules dans le chocolat fondu, retirer-les à l'aide d'une pique à brochette ensuite enrober-les dans le gaufrette moulu et les placer au fur et à mesure dans des caissettes à pâtisserie.
- 7 -Disposer-les dans un plat.

Biscuits au citron

INGREDIENTS

- 175g de beurre
- 125g de farine
- 50g de maïzena
- 50g de sucre glacé
- Le zeste de citron
- 1/2sachet de levure pâtissière
- Des agates argentées pour décorer



PREPARATION

1 -Travailler le sucre glacé et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, ajouter la maïzena, le zeste de citron, la levure, mélanger bien, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir pour obtenir une pâte homogène et molle.

2 -Mettre la pâte dans une poche à douille dentelée et presser pour donner des formes de fleur, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée, décorer-les avec des agates argentées.

3 -Conserver-les dans une boîte bien fermer.

Gâteau à la noix de coco

INGREDIENTS

- 250g de sucre en poudre
- 125g de beurre
- 1 verre à thé d'huile
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 1 cuillerée à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 sachets de levure pâtissière
- La farine selon le mélange

Garniture

- Un pot de confiture d'abricots
- 500g de noix de coco râpé
- 2 cuillerées à soupe



PREPARATION

1 -Travailler le sucre en poudre et le beurre pour obtenir un mélange crémeux, ajouter l'huile en continuant à travailler 10 minutes, ajouter les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé, la levure, maïzena, mélanger bien le tout, mettre la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, souple et molle.

2 -Façonner de cette pâte des petite boules de la taille d'olive, disposer-les au fur et à mesure sur une tôle huilée.

3 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

4 -Faire chauffer la confiture dans une casserole, ajouter deux cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.

5 -Tremper les boules dans la confiture, coller deux boules pour former un seul gâteau, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement des boules ensuite rouler-les dans la noix de coco râpé.

6 -Disposer-les dans un plat.

Vous avez aimé ces recettes ?

Trouvez plus sur FemmeZoom.com